

ABSTRAK

MEMPELAJARI PENGARUH VARIETAS JAMBU BIJI DAN TINGKAT KETUAAN DAUN TERHADAP KARAKTERISTIK SEDUHAN TEH HERBAL DAUN JAMBU BIJI (*PSIDIUM GUAJAVA*)

Oleh

DWI YULIA LESTARI

Daun jambu biji memiliki potensi yang cukup tinggi untuk digunakan sebagai bahan pembuatan teh herbal. Kendala dalam pembuatan teh herbal daun jambu biji adalah belum diketahuinya pengaruh varietas jambu biji dan tingkat ketuaan daun yang menghasilkan karakteristik seduhan teh terbaik.

Penelitian dilakukan untuk mempelajari pengaruh varietas jambu biji dan tingkat ketuaan daun terhadap karakteristik seduhan teh herbal daun jambu biji (*Psidium guajava*). Daun jambu biji yang digunakan dalam penelitian ini adalah daun muda dan daun tua dari dua varietas jambu yaitu varietas jambu biji merah getas dan jambu biji pasar minggu berdaging putih.

Proses pengolahan teh herbal dari daun jambu biji meliputi pemetikan, sortasi awal, pelayuan, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan dan sortasi kering. Bubuk daun jambu biji sebanyak 100 gram dikeringkan dengan suhu pengeringan 110 °C selama 50 menit. Proses oksidasi enzimatis dilakukan selama 60-100 menit untuk menghasilkan sifat-sifat teh meliputi warna, aroma, dan rasa seduhan teh. Untuk setiap jenis bahan, perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali.

Hasil analisis sidik ragam menyatakan bahwa varietas jambu biji dan tingkat ketuaan daun berpengaruh pada warna, aroma dan rasa seduhan teh, tetapi tidak berpengaruh pada penerimaan keseluruhan seduhan teh.

Hasil uji organoleptik menunjukkan skor tertinggi untuk parameter rasa diperoleh pada teh daun tua jambu biji berdaging merah (3,86; cenderung tidak sepat), sedangkan untuk parameter warna dan aroma skor tertinggi diperoleh pada teh daun muda jambu biji berdaging merah berturut-turut 3,62 (kuning kemerahan) dan 3,59 (cenderung harum). Penerimaan keseluruhan uji organoleptik menunjukkan teh daun muda jambu biji berdaging merah lebih disukai oleh

panelis dengan kriteria warna kuning kemerahan, rasa sepat dan aroma yang harum serta memiliki karakteristik seduhan teh paling baik.

Kata kunci : teh, daun jambu biji

ABSTRACT

STUDY ON EFFECT OF VARIETY GUAVA AND LEVEL OF LEAVES AGING CHARACTERISTICS OF HERBAL TEA INFUSION GUAVA LEAVES (*PSIDIUM GUAJAVA*)

By

DWI YULIA LESTARI

Diversification of products is an effort that is possible in the utilization of guava leaves in other forms of herbal tea. Fresh colors, not pale, fragrant aroma of steeping tea, and taste like a characteristic of good tea. Constraints in the manufacture of guava leaf herbal tea is the unknown effect of guava varieties and levels of leaf kentuaa which has the characteristics of the best tea steeping.

This study was conducted to study the effect of guava varieties and levels of leaf aging on the characteristics of herbal tea steeping leaves of guava (*Psidium guajava*). Guava leaves are used in this study were young leaves and old leaves of two varieties of guava varieties of red guava guava brittle and white fleshy week market.

This research used Completely Randomized Design (CRD) factorial with 2 factorial varieties of guava pulp based with 2 levels of fleshy red guava, white guava fleshy, and the aging of leaves with 2 levels of young leaves, old leaves. Tea Processing includes picking, sorting early, withering, milling, enzymatic oxidation, drying and sorting dry. Enzymatic oxidation process carried out for 60-100 minutes to produce a tea properties include color, aroma, and taste the tea steeping.

Much as 100 grams of powdered dried leaves with drying temperature 110 ° C for 50 minutes. Treatment be repeated 3 times.

Results of analysis of variance states that the varieties of guava and the level of leaf aging effect on the color, aroma and flavor steeping tea, but had no effect on the overall acceptance of steeping tea.

Organoleptic test results with the parameters obtained in the sense of old tea leaves fleshy red guava, while for the parameters obtained in the color and aroma of tea leaves fleshy young red guava. Overall acceptance organoleptic tests showed young guava leaf tea is preferred by red fleshy panelists with reddish yellow color criteria, chelate taste and fragrant aroma as well as having the best

characteristics of steeping tea.

Key words: tea, guava leaves